

4 Pax

## Petersilienwurzel – Curry mit Mandelmus

Zutaten

800 g	Petersilienwurzeln
1 El	Kokosfett
2 El	Currypulver
2 El	Mandelmus
150 ml	Knochenbrühe

Weiteres:  
Salz

### Arbeitsbeschreibung

Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Danach kurz in Kokosfett andünsten, mit Curry bestreuen und mit Knochenbrühe und Mandelmus vermischen. 10 bis 12 Minuten köcheln lassen und würzen.